

Selskapsmeny for Vertshuset Curtisen og Kommandantboligen

Forretter

Gratinert kongekrabbe med jordskokkpurè og gressløkolje

Kremet skaldyrsuppe med julienne grønnsaker
krabbekjøtt og urtekrutonger

Grillet sjøkreps med hvitløkspinat og butterdeig

Grillet kamskjell og Hummer pakket i filodeig
avokado og bringebærsjy

Brassert tunfisk med artisjokksalat
fersken og limesjy

Laks og skalldyrpaté med rømmedressing

Steinsopp buljong med rådyrkjøtt
julienne grønnsaker og butterdeigstang

Viltpaté i savoykål med plomme og rødløkchutney

Jordskokksuppe med tørket spekeskinke

Salat med spekeskinke og melon
Urtdressing

Fiskeretter

Stekt Breiflabb med Karri stekte grønnsaker
hvitvinskokte Hjerteskjell og Spinatstuing

Ovnsbakt helleflyndre
kremet spinat og gulerotcoulis

Grillet Havabbor med erterisotto
asparges og limesmør

Laks og Blåkveite kake med grønnsaker
gressløk smørsaus

Kjøttretter

Hjorteflatbiff med grønnsaksmillefeuille
kongeøsterssopp og portvinsaus

Helstekt Kalveentrecôte med stekt bananløk og sopp
rødvinsaus

Aprikose marinert andebryst med plomme og rødløskompott
appelsin og portvinsaus

Helstekt oksefilett med smørstekte grønnsaker
rødvinsaus og urteolje

Liveèche kyllingbryst med lime og urtesmør
chili og ingefærstekte grønnsaker

Honninglassert svinefilet med snittebønner
asparges og spinat
portvinsaus

Lammecarrè med ristede rotgrønnsaker
Oliven og hvitløkspinat
Peppersjy med timian

Stek etter ønske og sesong
3 sorter grønnsaker
fløtesaus

Dessertes

Crème brûlée med bringebærcoulis

Krydderkokt pære med limerømme

Pannacotta med vanilje og pasjonsfrukt sorbé

Hjemmelaget karamellpudding med krem

Vanilje parfait med varme bær

Kanel is med myntemarinerte jordbær

3 sorters Sjokoladetallerken
for. Eks. Mousse, fondant og parfait

Husets dessert tallerken
5 gode dessertes på en tallerken
varigeres etter sesong

Selskapspriser og hva som inngår i prisene

Duker, lys, servietter, oppdekking, servering, opprydding, vasking og vanlige blomsteroppsatser inngår i basis prisen.

3 retters middag begynner på kr. 570,- pr. pers
tillegg kommer an på menyens sammensetning og eventuelt
2 ganger servering av hovedrett eller en større meny

Har du andre ønsker en den oppsatte menyen,
så løser vi sikkert det også.

I Vertshuset avtales eventuell leie i hvert enkelt tilfelle
I kommandantboligen er leieprisen kr 5.000.- for helgeselskap
og kr 2.500,- for en kveld

Leie til kurs og møter på dagtid er kr 2.000,-
Betingelser for å bestille ifra selskapsmenyen er minimum
10 personer og 5 arbeidsdager før selskapet.
Det forutsettes også at selskapet bestiller det samme.

Våre serveringssteder driftes etter Norsk lov og medbrakte
drikkevarer er derfor ikke tillatt, men vi har hyggelige priser på
det du måtte ønske.

Vennlig hilsen

Kurt S. Øraas